



Neue Baselbieter Spezialität: Rezepte ausprobieren und abstimmen!

Im Rahmen der Baselbieter Genusswochen wird in diesem Jahr eine neue Baselbieter Spezialität gekürt. Lernende, die ihre Ausbildung als Koch/Köchin am Berufsbildungszentrum BL absolvieren, haben speziell dazu 12 Rezepte ausgearbeitet.



Bild: Jan Geerk

Feine kreative Rezepte der Nachwuchstalente

Ein «Baselbieter Krapfen mit Kirschen» oder doch eher ein «Sommerbock-Cordon-bleu gefüllt mit Kirschen»? Die Lernenden haben 12 kreative und feine Rezepte ausgearbeitet, die von der Bevölkerung zu Hause gekocht werden können. Dass die Kirsche dabei vorkommt, ist kein Zufall. Einerseits wird die Kirsche bei den diesjährigen Baselbieter Genusswochen in Szene gesetzt, andererseits legt Daniela Tuniz, diplomierte Berufsfachschullehrerin am Berufsbildungszentrum Baselland, grossen Wert darauf, die Lernenden mit den regionalen und saisonalen Produkten vertraut zu machen. «Die Welt der Gastronomie näherbringen und mit Freude am Werk sein», sind ihr als Elemente der ab-

wechslungsreichen Ausbildung ebenfalls wichtig.

Onlineabstimmung bis am 26. Juni 2022

Die Bevölkerung kann die Rezepte zu Hause kochen und bis am 26. Juni 2022 in einer Onlineabstimmung ihren Favoriten wählen. Eine Jury wählt anschliessend aus den Top 3 ein Rezept für die neue Baselbieter Spezialität aus. (zvg)

Informationen und Onlineabstimmung: baselbieter-genusswochen.ch

Baselbieter Genusswochen:

Die köstlichsten Wochen des Jahres, die Baselbieter Genusswochen, finden in diesem Jahr vom 1. bis am 30. September statt.